

1893

RESTAURANT & BAR

BOBLER

Cava.....745/140

Crémant.....795/160

SNACKS

Brød og smør.....65

Brød og heimsmør fra Gimstad gård i Bø.

h, m

Mont d'Or.....499

Bakt med hvitløk og rosmarin, servert med brød.

Egnet for 2 personer, tar 30 minutter. *m, h*

Dirty fries.....149

Pommes frites toppet med chipotlemajo, bacon

og ost. *h, e, m*

Ost- og spekemat.....249

Lokal ost og spekeskinke fra Myklevik gård.

FORRETTER

Pinnekjøttkroetter.....199

Pinnekjøtt, kålrot og svart pepper. *h, e, m*

Gravet Sigerfjordrøye.....229

Ishavsrøye, dill og Rørosrømme. *f, m*

Reinsdyrtartar.....249

Rein, sopp, tyttebær, sennep og jordskokk.

sn, e, m

HOVEDRETTER

Gårdsand.....469

Andebryst, pastinakk, sort hvitløk og grillet

rødkål. *e, m, s*

Nordnorsk julekveite.....419

Kveite, erter, gulrot og smørsaus. *f, m*

Ribbe.....399

Ribbe, potet, rødkål, julesaus, eple, sviske og

rosenkål. *m*

Ytrefilet.....449

Grillet marmorert ytrefilet av storfe med

peppersaus, grønnsaker og pommes frites. *m, s*

Fiskesuppe.....219

Kremet fiskesuppe med fisk og grønnsaker.

m, f, sk, b, s

Burger.....319

180g burger av oksebryst, briochebrød, cheddar,

baconmarmelade, salat, jalapeno og burgersaus.

Servers med fries. *m, e, h, f*

Laks fra Nordlaks.....419

Laks, agurk, ørretrogn, gressløk og smørsaus. *f,*

m

Nøttestek.....299

Julesaus, potet og gresskarkrem. Vegetar. *n,*

DESSERT

Sticky toffee pudding.....169

Servert lun med vaniljeis. *m, h, e*

Multekrem med krumkake.....149

h, e, m

Creme Catalan.....129

e, m

Ostetallerken.....199

Norske oster med søtt tilbehør. *m, v*

Allergener: **h** hvete, **e** egg, **m** melk, **s** selleri, **f** fisk, **sk** skalldyr, **r** rug, **v** valnøtter, **so** soya, **se** sesam, **b** bløtdyr, **sn** sennep, **su** sulfitt, **p** pistasj, **n** nøtter